

ASSOCIAZIONE CULTURALE PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI,  
ENOGASTRONOMICI DEL TURISMO E DEI TERRITORI DELLA SARDEGNA



# Taste of Sardinia

## Gusto di Sardegna

[www.tasteofsardinia.it](http://www.tasteofsardinia.it)

ristorazione & chef



prodotti e produttori



accoglienza & ricettività



**Le eccellenze dei sapori, dei territori, della ristorazione e della ricettività**

Un viaggio alla scoperta di mille sapori, mille colori, mille emozioni



un progetto nato in



# Si divide in due azioni

## Selezione e promozione dei prodotti vinicoli e agroalimentari

le specialità enogastronomiche, le ricette e piatti tipici dal gusto tipico di Sardegna



I prodotti saranno scelti fra quelli già selezionati come DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG e fra quelli che si distinguono per genuinità, natività, lavorazione tipica Sarda. Saranno contraddistinti dal marchio "Taste of Sardinia" e inseriti nel data base del portale [www.tasteofsardinia.it](http://www.tasteofsardinia.it), tracciati con un QR code che riporterà ad una pagina dedicata dove si potrà trovare la scheda prodotto, le foto, i filmati e metodo di produzione e utilizzo.

# Promozione territoriale con le guide del turismo enogastronomico

Si articola in 19 guide dedicate ai territori, nel rispetto della divisione delle antiche zone della Sardegna, per far conoscere le specialità enogastronomiche e l'eccellenze dei prodotti agroalimentari, vinicoli e culturali per un turismo consapevole in ogni angolo dell'isola.



Le diciannove guide saranno dedicate alle zone:

1. sinis – montiferru
2. campidano di oristano
3. campidano di Cagliari
4. linas
5. marmilla
6. barigadu – guilcer
7. planargia
8. goceano, lugudoro
9. gallura
10. ogliastro
11. barbagia mandrolisai e gennargentu
12. supramonte, baronia
13. gallura-costa smeralda
14. sarcidano
15. sulcis, iglesiente e capoterra
16. sarrabus gerrei trexenta e parteolla
17. marghine
18. romangia, anglona
19. nurra castelsardo valledoria



# Promozione territoriale con le guide del turismo enogastronomico

## **Selezione degli esercizi dell'accoglienza e ricettività**

che rispondono ad un disciplinare che ne esalti le caratteristiche della tradizione sarda



E' rivolto a tutte le strutture che vogliono promuovere un tipo di accoglienza attenta agli arredi e al servizio con una cura particolare alla tradizione Sarda.

# Promozione territoriale con le guide del turismo enogastronomico

## Selezione degli esercizi della ristorazione

che rispondono ad un disciplinare che ne esalti le caratteristiche della tradizione sarda



E' rivolto a tutte le strutture che vogliono promuovere un tipo di ristorazione con particolare attenzione alla genuinità e all'utilizzo di ricette e alimenti sardi.



# Gli eventi territoriali

## “Taste of Sardinia” il Gusto del territorio

- In ogni territorio sarà organizzato un evento di presentazione, convegno e work-shop con le imprese del settore ricettività, ristorazione, agroalimentare e servizi turistici. Seguirà la promozione dei prodotti locali e show cooking.
- Una grande festa del gusto per conoscere e degustare il meglio della zona.
- L'evento sarà una due giorni di aggregazione con un work-shop fra le aziende della ricettività della ristorazione e dei servizi turistici, per creare una rete per promuovere il territorio per un turismo culturale e enogastronomico.
- Le aziende partecipanti, sia del turismo, della ristorazione, dell'agroalimentare, dopo una selezione dettata dal disciplinare, saranno inserite nella guida “Taste of Sardinia” edita in più lingue e distribuita nel territorio locale e regionale.
- La prima giornata sarà dedicata ai lavori del work-shop e riservata alle aziende, alla stampa, ai tour operator e ai buyer, la seconda sarà pubblica e aperta alle degustazioni, dove gli chef del territorio insieme a chef stellati daranno il meglio con i prodotti locali, proponendo sia le ricette della tradizione che le ricette rielaborate e attualizzate in chiave gourmet e street-food.
- Il momento di incontro con gli imprenditori sarà l'occasione per stimolare la cooperazione e promuovere l'unione in Contratti di Rete per partecipare a bandi di internalizzazione, per presentarsi uniti in nuovi mercati esteri con eventi, partecipazione a fiere, incontri con buyer esteri e l'inserimento nel progetto della “Galleria del Gusto” evento di vetrina commerciale, di degustazione e di informazione.
- Sono in corso accordi con partner commerciali, interessati al progetto, per la promozione e commercializzazione dei prodotti sui mercati Italiani ed esteri, come Cina, Germania, negli USA, oltre ad altri che stanno valutando la loro partecipazione.

# Contenuti delle guide

---

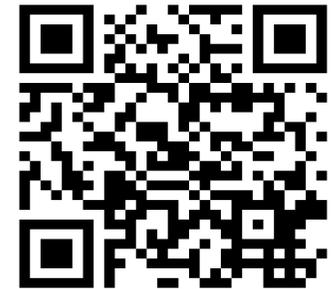
- Le guide, stampate in più lingue saranno distribuite nelle attività turistiche della ricettività della ristorazione, oltre che negli info-point degli enti preposti all'informazione turistica, Pro Loco, Gal, Unione dei Comuni e STL ma anche nelle principali fiere del settore turistico ed enogastronomico, nazionali ed estere, nelle librerie negli store di merchandising Sardegna e sul canale web.
- Le guide vogliono essere di aiuto al turista per guidarlo alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio visitato, legando prodotti e sapori alle tradizioni del luogo, quello che i Francesi definiscono "terroir"
- Col marchio "Taste of Sardinia", si vuole esaltare il "terroir" e mettere in evidenza le eccellenze dei prodotti DOP, IGP, DOC, IGT, D.O.C.G. dando il giusto riconoscimento anche alle strutture della ristorazione e della ricettività evidenziando particolari luoghi e tradizioni artigianali del territorio che si differenziano per qualità e genuinità.



# Contenuti delle guide

---

- Nella guida si potranno trovare le caratteristiche dei prodotti dell'agroalimentare, le ricette più tradizionali o innovative sia della cucina paesana che quella di grandi chef, scoprire le cantine e caseifici, le botteghe artigianali sia agroalimentari che artistiche, i ristoranti, le trattorie e la ricettività di qualità, oltre a percorsi guidati delle strade del vino e dei formaggi.
- Un vademecum di come gustare e abbinare cibi e vino e un piccolo vocabolario sardo-italiano per capire meglio i prodotti
- Saranno suggeriti anche percorsi per la visita del territorio, in auto, in bike, a piedi e a cavallo per un turismo slow.
- Tutto questo supportato da una piattaforma informatiche che seguirà il viaggiatore anche sui digital device con supporto bluetooth di prossimità e l'aiuto dei QR code per una precisa geo localizzazione del turista.
- Sul sito [www.tasteofsardinia.it](http://www.tasteofsardinia.it) saranno riportate tutte le informazioni presenti nelle guide. Il contributo dato dai followers sui social media facebook, twitter, instagram, youtube aumenteranno giornalmente le informazioni e il gradimento dei percorsi, dei prodotti, dei luoghi e delle strutture visitate.



# Indicazioni e cartellonistica

---

- Nelle strade di accesso, saranno installati dei cartelli di benvenuto che ricordano l'ingresso nel territorio, con il logo "Taste of Sardinia" e il nome della zona visitata, oltre ad un codice QR per il collegamento alle pagine del sito del territorio di riferimento.
- Negli ingressi delle attività selezionate, per le loro peculiarità, che rispondono a dei precisi requisiti di un "Gusto di Sardegna" che si esprime nei sapori, nella genuinità, nel rispetto delle tradizioni e nella bellezza dei luoghi, sarà posizionato il logo di "Taste of Sardinia" con il rispettivo codice QR che rimanderà alle pagine del sito web.
- In punti di particolare interesse e intenso traffico turistico, saranno installati dei sensori **bluetooth** di proximity marketing che daranno informazioni al viaggiatore, attraverso un'app, sul monumento o sito archeologico che stà guardando o semplicemente informazioni sui locali commerciali nelle vicinanze della ristorazione o dell'artigianato locale.



# Selezione e promozione dei prodotti vinicoli e agroalimentari

le specialità enogastronomiche, le ricette e piatti tipici dal gusto di Sardegna



I prodotti che riceveranno il marchio saranno scelti fra quelli già selezionati come DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG e fra quelli che si distinguono per genuinità, natività e lavorazione tipica Sarda.

Saranno contraddistinti dal marchio "Taste of Sardinia" e inseriti nel data base del portale [www.tasteofsardinia.it](http://www.tasteofsardinia.it), tracciati con un QR code che riporterà ad una pagina dedicata dove si potrà trovare la scheda prodotto, le foto, i filmati e metodo di produzione e utilizzo.

# La tracciabilità dei prodotti

## “Taste of Sardinia” tramite il codice QR

---

- Il nome "QR" è l'abbreviazione dell'inglese "Quick Response" ("risposta rapida").
- Il codice che viene fornito può essere utilizzato inserendolo nella stampa delle etichette o cartellini o stampato su etichette adesive singole da posizionare sui prodotti già etichettati.
- Ogni codice è univoco e può essere utilizzato per un solo prodotto, dura un anno e fino ad esaurimento del lotto etichettato.
- Il codice è un link che riporta ad una “Landin Page” dove saranno caricate le informazioni su quel prodotto, scheda tecnica, fotografia o video. Il codice QR fornito è di tipo statico ma si può richiedere anche il codice dinamico che risponde alle statistiche di visualizzazione e localizzazione, profilando l'utente per campagne di web-marketing mirate.
- Servizi aggiuntivi sono: (QR responsive, pagine aggiuntive, servizi fotografici, produzioni video di lavorazione prodotto o utilizzo, come “Storytelling”, campagne di web-marketing per stimolare una “Conversion” tramite CTA (Call To Action) gestione delle pagine dei principali “Social Media” ) sono da quantificare a preventivo.



# Promozione dei prodotti sul mercato interno e accompagnamento sui mercati esteri

## La fidelity card come strumento di fidelizzazione

- E' stata creata anche la versione del marchio per l'utilizzo sui prodotti da esportazione legando l'immagine Sardegna a quello ben più conosciuto del Brand "Made in Italy" rafforzando la comunicazione mirata al prodotto Sardo con lo slogan "*Prodotto Made in Italy col cuore Sardo*"



- Un'ulteriore azione di marketing e fidelizzazione del cliente è data dall'utilizzo delle Card emesse a nome degli associati e dei clienti del circuito, con la quale godranno di sconti e vantaggi fra gli aderenti al circuito e sarà uno strumento di fidelizzazione per azioni di web marketing.



# Partnership & collaborazioni messa in rete del progetto

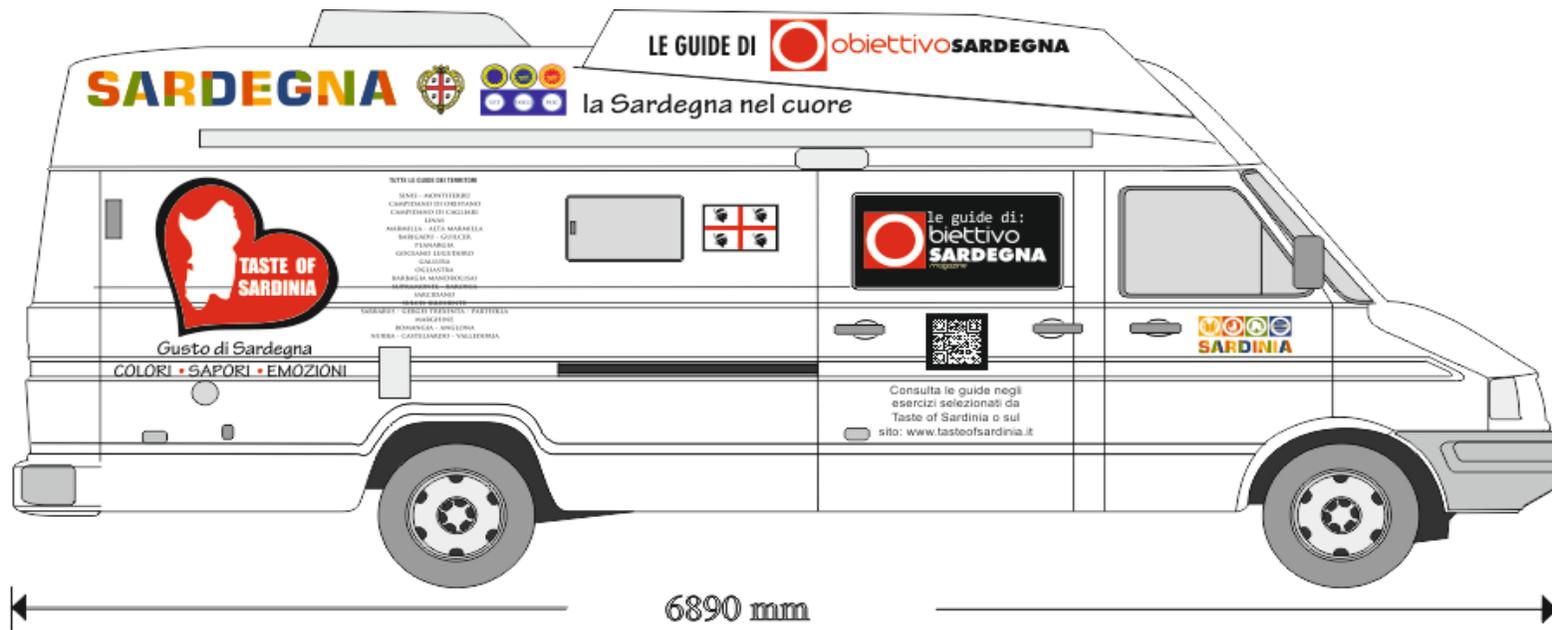
---

- L'iniziativa è a disposizione di tutti gli enti pubblici e iniziative private (Consorzi turistici e di tutela), che mirano alla promozione del territorio, del turismo e dei prodotti enogastronomici.
- Vuole offrire uno strumento agli Enti Locali ai GAL, Unione dei Comuni, STL e Consorzi di Tutela, Associazioni di Categoria, per promuovere i loro prodotti e territori, conservando le peculiarità ed eccellenze locali, ma con uno progetto di ambito regionale.
- Il progetto vuole integrarsi con altre iniziative che hanno l'obiettivo di promuovere e commercializzare i prodotti dell'agroalimentare, vitivinicolo e dell'enogastronomia, attraverso iniziative di store, eventi, corner e presentazioni, promozioni nella GDO in qualsiasi sua forma e la partecipazione a reti d'impresе, fiere e progetti aggregati nella presentazione bandi pubblici.

# Promocamper

Un camper attrezzato come ufficio mobile e regia multimediale girerà la Sardegna alla scoperta dei prodotti enogastronomici, delle eccellenze agroalimentari, per visitare le aziende turistiche, della ristorazione e dei servizi che rispondano alla filosofia del vero "Taste of Sardinia". Saranno realizzati servizi foto e video, interviste e articoli redazionali per mettere in luce le eccellenze dal gusto di Sardegna che andranno ad arricchire le pagine stampate e quelle web delle guide del turismo enogastronomico in via di preparazione.

Il promocamper potrà essere utilizzato da tutte le aziende che ne faranno richiesta per promuovere il proprio marchio e i prodotti, per degustazioni itineranti sia in Sardegna e dovunque ci sia l'interesse al prodotto genuino Sardo come eventi, fiere, sagre e in particolari punti di interesse turistico



# Alcuni partner di progetto in progress



Galleria del gusto - Sardinien auf den Tisch - SARDEX – BANCA ??? – GDO ???

## Patrocini richiesti

Assessorati Turismo e Agricoltura – Consorzio UNO - LAORE – AGRIS – COLDIRETTI – CIA - CDO  
CONFAGRICOLTURA – CONFESERCENTI - CONFAPI - CONFINDUSTRIA - CONFCOMMERCIO – CONFARTIGIANATO  
Consorzi di tutela – Consorzi vini DOC e DOCG

## Team in progress

**giornalisti enogastronomici, enologi, blogger ed esperti di comunicazione e turismo**  
[Hans-Peter Bröckerhoff](#), Fiorella Ferruzzi, Alioska Mancosu, Casu Fiorella, Caterina Angotzi, Tommaso  
Sussarello, Pietro Pio Pitzalis, Enzo Biondo, Ottaviano Di Cesare.  
Il team è aperto a collaborazioni editoriali.



**Taste of Sardinia**  
**Gusto di Sardegna**

È un marchio registrato da Studio abc comunicazione  
via dei muratori 6 – Oristano - [info@studioabc.it](mailto:info@studioabc.it)

Info: Bruno Atzori 3493040263

[www.tasteofsardinia.it](http://www.tasteofsardinia.it)